

Brioche vendéenne (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g de farinha T45
- 80g de açúcar cristal
- 8g de sal
- 20g de fermento biológico
- 100g de creme de leite fresco espesso
- 3 ovos
- 120g de manteiga sem sal
- 15g de rum envelhecido
- 20g de flor de laranjeira
- 1 ovo para a doradura

Préparation

1. Uma nova receita de brioche, sim, mas não qualquer uma, pois é a receita do chef Olivier Laine, à frente do Ritz há algumas semanas (e na escola Ritz Escoffier muito antes disso).
2. Ele compartilhou a receita em sua conta do Instagram e eu, claro, quis experimentar.
3. É uma brioche vendéenne, à base de creme de leite fresco espesso, ultra macia e puxenta, que se conserva bem por vários dias.
4. Eu recomendo, é claro, usar ingredientes de qualidade, para mim manteiga e creme de Bresse (isso influenciará o sabor e a textura final da brioche).
5. Se você deseja conservá-la por vários dias, lembre-se de sempre embalá-la bem e, se possível, guardá-la em uma caixa de pão (o link da minha está abaixo).
6. No pior dos casos, 30-40 segundos no micro-ondas com um copo de água ou em fatias na torradeira e você vai se deliciar mesmo 5 ou 6 dias após o cozimento. **Material :** Eu usei meu robot Cooking Chef da Kenwood / código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra do robô / código FLAVIE = 20% de desconto em todos os acessórios. **Caixa de pão para conservação:** código de indicação FLAVIE10 = 10% de desconto na sua primeira compra. **Tempo de preparação:** 30 minutos + mínimo 2h30 de descanso + cerca de 30 minutos de cozimento. **Para uma brioche de aproximadamente 25cm de comprimento:** **Ingredientes :** de farinha T45 de açúcar cristal de sal de fermento biológico de creme de leite fresco espesso 3 ovos de manteiga sem sal de rum envelhecido de flor de laranjeira 1 ovo para a doradura. **Receita :** Misture a farinha, o fermento esfarelado, o açúcar, o sal, os ovos, o rum e a flor de laranjeira.
7. Sove por alguns minutos (a massa é bastante compacta, isso é normal, para amolecê-la eu adicionei aos poucos o creme espesso durante a sova, enquanto o chef só o adiciona depois, ao mesmo tempo que a manteiga).
8. A massa deve estar lisa e se soltar das paredes da tigela.
9. Adicione então a manteiga cortada em pequenos pedaços (assim como o creme se você não o adicionou antes).
10. Sove novamente por vários minutos, a massa deve estar lisa e elástica, e se soltar das paredes da tigela.
11. Forme uma bola, depois deixe-a crescer por 30 minutos à temperatura ambiente.
12. Depois disso, eu a coloquei na geladeira por uma noite, mas isso não é obrigatório, você pode passar imediatamente para a modelagem.
13. Modele a massa de acordo com a forma que você deseja: bolinhas em uma forma de bolo, uma trança com 3 ou 4 fios, porções individuais para uma forma de pães ao leite... Deixe crescer por 2 horas à

temperatura ambiente e depois pincele a brioche com um ovo batido usando um pincel.

14. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de meia hora.

15. Deixe esfriar e depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com